



## ***Risotto aux champignons et pois verts***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 335g (3/4 lb) de champignons sauvages (Shiitake, chanterelles, pleurotes, etc.), tranchés
- Huile végétale, en quantité suffisante
- 3 échalotes françaises, pelées et hachées
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé
- 375 ml (1 ½ tasse) de riz Arborio ou Carnaroli
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet, chaud
- 125 ml (1/2 tasse) de pois verts surgelés, décongelés
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan, râpé
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage mascarpone
- Le zeste de 1 citron
- Sel et poivre du moulin au goût

## Préparation

---

1. Dans un grand poêlon, chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale à feu vif. Ajouter suffisamment de champignons pour couvrir le fond du poêlon. Saler et poivrer. Sauter les champignons de 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Réserver. Répéter avec les champignons restants, en ajoutant de l'huile (ou du beurre!) si nécessaire.
2. Dans le même poêlon, dorer les échalotes au beurre de 2 à 3 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter le riz et cuire (nacer) pendant 1 minute, en remuant.
3. Déglacer avec le vin, et laisser réduire jusqu'à absorption complète. Ajouter ensuite le bouillon

chaud, une louche à la fois, en remuant. Remettre du bouillon lorsque le riz a absorbé tout le bouillon précédemment ajouté. Après 18 à 20 minutes, le riz devrait être *al dente*, et avoir une consistance très crémeuse (on dit que le risotto doit faire la vague!). Ajouter les pois verts en fin de cuisson et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

4. Retirer du feu, et ajouter les fromages, les champignons et le zeste de citron. Rectifier l'assaisonnement et bien mélanger. Servir aussitôt (on dit que les invités attendent le risotto, et non pas que le risotto attend les invités!).

Note : pour plus de "cochoncté", je me suis permis quelques gouttes d'huile infusé de cèpes sur mon risotto et du parmesan supplémentaire lors du service. Gourmandise quand tu nous tiens.